



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADINBUDU KÖFTE

500 gr. yağsız kıyma
500 gr. pirinç
5-6 kuru soğan
Yarım demet maydanoz
4 yumurta
1 su bardağı un
karabiber
köfte baharı
tarçın
tuz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
kızarma yağı

Soğanları ince kıyın, pirinci haşlayıp süzün, maydanozu kıyın. Yağı kızdırın soğanları kıymanın yarısıyla beraber kavurun. Karışımı bir kaba alın, yumurta ve un hariç diğer malzemeyi katıp yoğurun. Karışımdan iri parçalar alıp köfte şekli verin. Yumurtaları bir kaptaki çırpın. Köfteleri önce una sonra yumurtaya bulayıp iki taraflı kızartın. Ilık servis yapın.

[ML® Ciğer Köfte için tıklayın](#)
